ACADEMIE DE MONTPELLIER
MAI 2002

SECTION D'ENSEIGNEMENT GENERAL ET PROFESSIONNEL ADAPTE (SEGPA)

Secteur Biotechnologies

CHAMPS PROFESSIONNELS

221
334
343

IEN : A. NERRANT

Mai 2002

MISE EN ŒUVRE DE LA CIRCULAIRE DU 20.06.1996 (BO 27 juin 96)
ET DE LA NOTE DE SERVICE DU 19.06.1998 (BO 25 juin 98)

L'année de 3ème doit permettre à l'élève de :
- faire le choix d'un dispositif de formation
- faire le choix d'une spécialité professionnelle

Pour cela, les objectifs de la classe de 3ème SEGPA sont de :
- préparer l'élève à la poursuite ultérieure d'une formation qualifiante,
- acquérir une formation pré-professionnelle s'inscrivant dans un champ professionnel (voir tableau ci-dessous) au travers d'activités réalisées dans les ateliers SEGPA ou au cours de stages.

Les champs professionnels des secteurs "alimentation" et "propreté" sont :

GROUPES DE SPECIALITES	CAP RATTACHES
221 Agroalimentaire Alimentation Cuisine	CAP Boulanger CAP Charcutier préparation traiteur CAP Préparateur en produits carnés CAP Cuisine CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur CAP Agent polyvalent de restauration CAP Employé technique de collectivités
334 Accueil Hôtellerie Tourisme	CAP Restaurant CAP ETC CAP Café brasserie CAP Services hôteliers (hébergement)
343 Nettoyage Assainissement Protection de l'environnement	CAP Agent qualité de l'eau CAP Gestion des déchets et propreté urbaine CAP Maintenance et Hygiène des Locaux CAP ETC

Dans ce document, vous trouverez les compétences et les savoirs associés à chaque groupe de spécialités.

CHAMP PROFESSIONNEL 221

AGRO ALIMENTAIRE - CUISINE

CHAMP 221

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
S'INFORMER	I1 Rechercher l'information	- Rechercher et sélectionner les différents documents nécessaires au travail demandé.	Fiches techniques Classeurs Visites Stage Internet Catalogues	Choix pertinent des documents se rapportant au sujet traité
		- Sélectionner globalement l'information parmi les documents		Choix pertinent de l'information sélectionnée
	I2 Décoder l'information technique	- Lire et utiliser différents documents	. Plan . Organigramme . Documents techniques . Note de service . Protocole . Pictogramme . Consignes de sécurité . Planning	Lecture correcte du document Reformulation exacte du document, de l'information Restitution de l'information lors de la mise en situation
		- Repérer et identifier les produits et le matériel	Fiches techniques Etiquettes Matériel Appareils (équipement atelier)	Interprétation correcte des schémas, symboles, codes Désignation correcte des produits Désignation correcte du matériel

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
ORGANISER	01 Décomposer une tâche à effectuer	- Répertorier les différentes phases d'exécution de la tâche à effectuer	Protocoles	Enumération correcte des différentes phases de la tâche à effectuer Description correcte des différentes phases de la tâche à effectuer
	02 Dresser la liste du matériel, des produits, des denrées	- Citer les matériels, les denrées et les produits nécessaires pour l'exécution du travail demandé	. Fiche de produit . Equipements d'atelier . Protocole . Consignes de travail	- Enumération correcte du matériel - Choix du matériel adapté aux besoins - Enumération correcte des produits, des denrées - Choix des produits, des denrées adaptés aux besoins
	03 Etablir un plan de travail dans l'espace et dans le temps	- Organiser son poste de travail en fonction des tâches confiées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité	. Temps imparti . Planning . Atelier, poste de travail, matériel . Produit .Tenue professionnelle .Consignes	- Tenue professionnelle adaptée → voir C3 - Organisation correcte du poste de travail - Respect de la chronologie des tâches

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
REALISER	R1 Préparer les matériels et produits en vue de la fabrication	- Peser, mesurer, doser - Déconditionner un produit - Choisir les accessoires	- Balance, verre, protocoles . Produits, produits alimentaires, produits alimentaires élaborés . Matériel . Accessoires	Exactitude des masses et volumes Respect du protocole de déconditionnement Choix correct des accessoires pour une utilisation optimale
	R2 Maîtriser l'utilisation du matériel et des produits en respectant les règles d'hygiène, de sécurité …	- Equiper et régler le matériel - Utiliser un matériel - Utiliser un produit - Utiliser un appareil	- Matériel, appareils , équipement de l'atelier	- Mise en place correcte des accessoires - Réglage correct - Utilisation correcte des matériels - Surveillance des opérations
	R3 Appliquer des techniques de fabrication en respectant la réglementation en vigueur	- Préparer des végétaux frais - Réaliser une cuisson : . dans un liquide . à la vapeur . sautée . grillée . Rôtie . Au four-gratin	. Ressources communes - Atelier - Equipement de l'atelier - Fiches techniques - Végétaux frais - Différents postes - Fiches techniques - Matériel de cuisson - Produits semi-élaborés Produits frais, surgelés, appertisés	. Indicateurs communs - Respect des quantités des protocoles des qualités organoleptiques des règles d'hygiène, sécurité - Utilisation rationnelle des appareils - Dextérité dans l'exécution - Respect des temps impartis - Qualité du résultat - Evacuation des déchets - Respect du temps de cuisson

		- Réaliser un entremets simple - Réaliser une sauce émulsionnée instable - Réaliser une pâte levée (blanc d'œuf, levure) - Réaliser une pâte brisée - Réaliser une pâte à crêpes - Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi - Réaliser une sauce à base de roux - Conditionner Mettre en attente	- Voir ressources communes . Matériel de conditionnement : barquettes, assiettes, bain marie, cellule de refroidissement Thermoscelleuse	- Voir indicateur communs - Présentation adaptée Mise en attente correcte après cuisson
	R4 Remettre en état matériel et locaux	- Nettoyer et désinfecter . Le matériel . Les locaux . La tenue - Ranger : . matériel . locaux . tenue . produits - Signaler les anomalies	- Tenue professionnelle - Equipement atelier Entretien du linge Entretien des locaux - Equipements - Matériels	- Respect des protocoles de nettoyage, de désinfection, de rangement - Respect des fréquences de nettoyage - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie - Qualité du résultat - Signalement oral des anomalies
	R5 Evaluer la qualité du travail effectué	- Contrôler le travail effectué	- Protocoles - Fiches techniques - Fiche contrat	- Contrôle visuel: présentation, absence de salissures, de coulures, de traces … - Contrôle gustatif - Enumération des erreurs commises

COMMUNIQUER	C1 S'intégrer dans l'équipe de travail	- Se situer dans une équipe de travail - Faciliter le travail en équipe par son activité en faisant preuve de bonne volonté	- Tableau d'organisation - Groupe Classe - Lieux de stage + Jeux de rôles	- Fonction énoncée - Connaissance de la composition de l'équipe - Connaissance du rôle de chacun - Politesse et respect des autres - Qualité d'écoute et de compréhension - Prise d'initiatives
	C2 Utiliser le vocabulaire professionnel	- Présenter les prestations - S'exprimer correctement (message oral, écrit) - Utiliser les termes techniques	- Téléphone - Répondeur - Bloc-notes - Ordinateur - Situations réelles (stages) ou simulées (jeux de rôles)	- Précision du vocabulaire utilisé (écrit ou oral)
	C3 Porter la tenue professionnelle	- Respecter les règles d'hygiène corporelle - Respecter les règles de tenue vestimentaire	- Tenue professionnelle - Vestiaires - Postes de lavage mains - Douches	- Tenue et attitude adaptées et correctes - Hygiène corporelle et vestimentaire correctes

SAVOIRS ASSOCIES 221

Remarques : Les temps donnés supposent d'intégrer les savoirs associés à l'acquisition des savoir faire.
Trois propositions ont été réalisées. A tester !

ALIMENTATION ET HYGIENE 221 :

Savoirs associés	Temps			Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
1. Les aliments					
+ Nature des constituants : glucides, lipides, protides, Vitamines, Sels Minéraux, eau	5 à 10 minutes à intégrer à chaque cours		4 H	Citer les principaux Glucides, lipides …etc	Lecture d'étiquettes
+ Principales propriétés utilisées en techniques de fabrication : solubilité, caramélisation, empois, coagulation, fusion, émulsion.		6 H	2 H	Mettre en relation les propriétés des aliments et les applications culinaires	Mise en évidence lors de la technique correspondante
+ Classification (groupes composition, origines)	1 H	6 H	3 H	Classer les aliments en groupes	A mettre en relation avec la techno des produits
2. Alimentation rationnelle					
+ Perception sensorielle : goût et odeur	1 H	4 H	1,5 H	Identifier les saveurs et les odeurs	Semaine du goût (Internet → jeux)

Savoirs associés	Temps			Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
3. Microbiologie – hygiène					
+ Mode de vie des microorganismes	3 H	4 H	2 H	Identifier un microorganisme Citer des conditions de vie et de multiplication : humidité, température, composition du milieu	Expériences
+ Conservation des aliments	2 H			Pour chaque technique de conservation, repérer le facteur limitant le développement microbien Citer les conditions et les durées de stockage	Emballages
+ Hygiène professionnelle	3 H	4 H	8 H	Justifier les règles concernant l'hygiène corporelle, l'hygiène vestimentaire Citer les règles d'hygiène appliquées à la fabrication (éternuement, postillons …)	Manipulations

Technologie des produits 221

Savoirs associés	Temps	Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
1 – Modes de commercialisation - Produits stérilisés - Epicerie - Déshydratés - Sous-vide - Frais - Surgelés		Lister les modes de commercialisation	
2 – Contrôles à la réception		Lister les contrôles à effectuer - DLC – DLUO - Etat emballage - Fraîcheur – altération - Etiquetage	

Technologie de matériel 221

Savoirs associés	Temps			Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes					
. de préparation : - éplucheuse - coupe-légumes - batteur mélangeur - essoreuse			10 H	- Citer la fonction globale de l'appareil utilisé	Selon l'équipement de l'atelier ou des lieux de stage
. de cuisson : - tables de cuisson - fourneaux - fours - grill - marmite - sauteuse - matériel de cuisson vapeur	1 H à 3 H selon l'appareil	2 H par appareil	10 H	- Légender un schéma d'appareil ou d'outil à partir d'une nomenclature simple - Citer la fonction des différents organes principaux - Enoncer le mode et les conditions d'utilisation de l'appareil ou outil, en citant les règles d'hygiène et de sécurité d'économie et d'ergonomie	En fonction des préparations culinaires
. de refroidissement rapide . de conservation par le froid . de lavage de la vaisselle . d'entretien des locaux			1 H 1 H 1 H 6 H	- Indiquer le mode d'entretien courant	

Sciences appliquées aux équipements et installation des locaux 221

Savoirs associés	Temps			Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
1. Les sources d'énergie • Energie électrique – sécurité • Combustibles – sécurité	2 H	4 H	6 H	- Indiquer les règles de sécurité - Citer les risques dûs au non-respect des règles de sécurité - Répertorier les dispositifs de sécurité de l'atelier	
2. Ventilation + Principe de ventilation	2 H	2 H	4 H	- Donner la fonction globale : confort et salubrité - Enoncer les règles de sécurité	
3. Les salissures	½ H	2 H	3 H	- Citer les salissures adhérentes et non adhérentes rencontrées dans l'atelier - Citer les taches grasses et non grasses	
4. Les matériaux Acier inoxydable, grès céram, faïence, verre, peinture, matières plastiques, le coton	3 H	8 H	6H	- Identifier les principaux matériaux - Citer les principales propriétés : aspect, résistance à l'abrasion, aux produits	Privilégier les matériaux présents dans l'atelier
5. Les produits d'entretien Les détergents Les désinfectants Les abrasifs	3 H	6 H	10 H	- Décoder l'étiquette • énoncer le mode d'emploi • énoncer les précautions d'emploi • interpréter les pictogrammes - Citer le produit adapté	

CHAMP PROFESSIONNEL 343

NETTOYAGE – ASSAINISSEMENT – PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

SAVOIR FAIRE 343

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
S'INFORMER	I1 Rechercher l'information	- Rechercher et sélectionner les différents documents nécessaires au travail demandé.	Fiches techniques Classeurs Visites Stage Internet Catalogues	Choix pertinent des documents se rapportant au sujet traité
		- Sélectionner globalement l'information parmi les documents		Choix pertinent de l'information sélectionnée
	I2 Décoder l'information technique	- Lire et utiliser différents documents	. Plan . Organigramme . Documents techniques . Note de service . Protocole . Pictogramme . Consignes de sécurité . Planning	Lecture correcte du document Reformulation exacte du document, de l'information Restitution de l'information lors de la mise en situation
		- Repérer et identifier les produits et le matériel	Fiches techniques Etiquettes Matériel Appareils (équipement atelier)	Interprétation correcte des schémas, symboles, codes Désignation correcte des produits Désignation correcte du matériel

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
ORGANISER	01 Décomposer une tâche à effectuer	- Répertorier les différentes phases d'exécution de la tâche à effectuer	Protocoles	Enumération correcte des différentes phases de la tâche à effectuer Description correcte des différentes phases de la tâche à effectuer
	02 Dresser la liste du matériel, des produits	- Citer les matériels et les produits nécessaires pour l'exécution du travail demandé	. Fiche de produit . Equipements d'atelier . Protocole . Consignes de travail	- Enumération correcte du matériel - Choix du matériel adapté aux besoins - Enumération correcte des produits - Choix des produits → adaptés aux besoins
	03 Etablir un poste de travail dans l'espace et dans le temps	- Organiser son poste de travail en fonction des tâches confiées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité	. Temps imparti . Planning . Atelier, poste de travail, matériel . Produit .Tenue professionnelle .Consignes	- Tenue professionnelle adaptée → voir C3 - Organisation correcte du poste de travail - Respect de la chronologie des tâches

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
REALISER	R1 Préparer les matériels et produits	- Choisir le matériel - Adapter les accessoires	. Matériel d'entretien manuel et mécanique	. Justification du choix du matériel - Mise en place correcte des accessoires . Vérification de l'état de fonctionnement
		- Choisir les produits	- Produits - Fiches techniques - Etiquettes	. Justification du choix des produits
		- Repérer la capacité du contenant de la solution	- Seau, bac, réservoir	. Evaluation correcte des quantités
		- doser le produits (mesurer, déterminer des capacités)	- Doseurs	. Respect du dosage
	R2 Maîtriser l'utilisation du matériel, des produits en respectant les règles :	. Utiliser correctement les matériels et les produits en respectant les modes d'emploi	. Fiches techniques des matériels, des équipements . Mode d'emploi des produits . Matériel + produits	. Maîtrise de l'utilisation des matériels . Respect du mode d'emploi
	. d'hygiène		. Tenue . Local technique	→ Port de la tenue professionnelle et justification - Maintenance du matériel - Respect de la séparation propre – sale - Vérification de la remise en état du matériel
	. de sécurité		- Gants, chaussures - Câble enrouleur, coup de poing - Mode d'emploi	→ Port des gants, chaussures de sécurité → Respect de la sécurité électrique → Pas de mélange de produits
	. d'économie		- Verre mesureur - Centrale de distribution	→ Respect des quantités minimum de matériel et produits nécessaires
	. d'ergonomie		- Affiches - Vidéo - Intervenant	- Attitudes correctes - Soulèvement - Déplacement correct du mobilier

	R3 Appliquer les techniques en respectant la réglementation en vigueur	. Effectuer des opérations d'entretien courant en appliquant des techniques simples : Dépoussiérage Lavage Séchage Spray méthode Lustrage Désinfection Manutention des déchets	Matériels et produits divers adaptés à chaque technique Sac poubelle Containeurs sélectifs	Résultats conformes aux prescriptions . Respect des procédures et des modes opératoires . Respect du temps imparti . Absence de dégradation : → Des matériels après utilisation → Des biens du client . Respect des locaux, des équipements et des matériaux
	R4 Remettre en état le matériel et les locaux (maintenance de 1er et 2ème niveau)	. Nettoyer et ranger son poste de travail et le local après l'opération . Assurer la maintenance des matériels et produits après utilisation et signaler un dysfonctionnement	. Matériel, produit . Cahier de liaison avec l'intendance. . Téléphone	. Remise en ordre correcte du poste de travail . Matériels et accessoires propres. Ex. : flacon pulvérisateur fermé et rincé . Signalement du dysfonctionnement par un message clair écrit ou oral . Transmission à la personne compétente . Respect des consignes de rangement des produits et matériel
	R5 Evaluer la qualité du travail effectué	Effectuer un contrôle visuel pour apprécier qualité de son travail . Utiliser le moyen de mesure ou de contrôle adapté	 . Papier pH . Cahier des charges	. Appréciation visuelle correcte et bonne qualité de résultat . Choix judicieux du moyen de mesure ou de contrôle . Lecture correcte de l'appareil de mesure
		- Proposer une correction adaptée pour remédier aux défauts constatés	. Matériel . Produits	. Remédiation adaptée

COMMUNIQUER	S'intégrer dans l'équipe de travail	- Se situer dans une équipe de travail - Faciliter le travail en équipe par son activité en faisant preuve de bonne volonté	- Tableau d'organisation - Groupe Classe - Lieux de stage + Jeux de rôles	- Fonction énoncée - Connaissance de la composition de l'équipe - Connaissance du rôle de chacun - Politesse et respect des autres - Qualité d'écoute et de compréhension - Prise d'initiatives
	Utiliser le vocabulaire professionnel	- Présenter les prestations - S'exprimer correctement (message oral, écrit) - Utiliser les termes techniques	- Téléphone - Répondeur - Bloc-notes - Ordinateur Situations réelles (stages) ou simulées (jeux de rôles)	Précision du vocabulaire utilisé (écrit ou oral)
	Porter la tenue professionnelle	- Respecter les règles d'hygiène corporelle - Respecter les règles de tenue vestimentaire	- Tenue professionnelle - Vestiaires - Postes de lavage mains - Douches	- Tenue et attitude adaptées et correctes - Hygiène corporelle et vestimentaire correctes

SAVOIRS ASSOCIES 343

SAVOIRS ASSOCIES	TEMPS	CRITERES D'EVALUATION	PROPOSITIONS D'ACTIVITES
MICROBIOLOGIE APPLIQUEE			
1 – Diversité du monde microbien		- Différencier les différents groupes de micro-organismes	Exploitation de documents : photos cassettes
2 – Conditions de vie des micro-organismes - Les différents types de micro-organismes		- Citer les conditions favorables au développement des micro-organismes . Température . Taux d'humidité . Ph	Prélèvements
3 – Pouvoir pathogène . Facteur du pouvoir pathogène . Résistance de l'organisme à l'infection		- Définir le pouvoir pathogène - Indiquer les principales maladies infectieuses liées aux professionnels de la propreté - Citer les vaccinations obligatoires pour les professionnels de la santé - Indiquer le rôle de la vaccination - Expliquer le rôle de l'immunité	
5 – Les agents anti-microbiens . Hygiène du personnel . Désinfection des surfaces ou du matériel		- Définir les différents agents : . Désinfectant - Justifier les règles de prophylaxie concernant le personnel - Citer un procédé de désinfection des surfaces ou du matériel	Prélèvements Désinfection de surfaces, de matériel, d'un sanitaire

SAVOIRS ASSOCIES	TEMPS	CRITERES D'EVALUATION	PROPOSITIONS D'ACTIVITES
CHIMIE APPLIQUEE			
- Structure de l'eau . Molécule . Les trois états de l'eau . Liaison hydrogène - Les caractéristiques de l'eau . Dureté de l'eau - L'eau solvant . Phénomène de dissolution (Composé soluble et Composé insoluble)		- Ecrire la formule développée de l'eau - Définir le degré TH - Définir le phénomène de dissolution - Donner des exemples de composés solubles et insolubles dans l'eau	Tests avec bandelettes TH Détartrage
- La tension superficielle - Les acides et les bases - Le pH - La détergence		- Définir la tension superficielle - Indiquer l'action d'un détergent sur la tension superficielle - Donner des exemples - Présenter l'échelle de pH - Décrire l'utilisation du papier indicateur de pH - Choisir le produit adapté au support et à la salissure - Présenter les différentes catégories de détergent	Expériences Vidéos à exploiter Tester différents produits Décrire l'utilisation du papier pH Tableau synthèse en fin d'année
TECHNOLOGIE DES PRODUITS			
- L'eau - Les agglutinants - Les détergents - Les solvants - Les abrasifs - Les produits absorbants - Les désinfectants - Les détartrants - Les décapants - Les émulsions		- Citer les différents produits dans chaque catégorie - Indiquer le mode d'action d'un produit sur une salissure identifiée - Indiquer les règles et précautions d'emploi ou de stockage d'un produit - Justifier leur utilisation dans une situation donnée	TP expériences Lecture des étiquettes et fiches produits

SAVOIRS ASSOCIES	TEMPS	CRITERES D'EVALUATION	PROPOSITIONS D'ACTIVITES
TECHNOLOGIE DES MATERIAUX			
- Les céramiques - Le bois - Le verre - Les métaux et alliages - Les matières plastiques - les matières textiles		- Enoncer les critères d'identification des matériaux et revêtements (classement UPEC) - Enoncer les propriétés des différents matériaux	Expérience sur échantillon
TECHNOLOGIE DU MATERIEL			
Etude fonctionnelle des appareils • Le matériel manuel - Dépoussiérage . Gazes . Balai trapèze . Balai à franges - Lavage . Balai espagnol . Balai Faubert . Balai rasant . Chariot de lavage . Chariot multifonctions . Set de lavage des vitres		- Décrire le matériel - Justifier son choix - Enoncer la fonction d'usage - Enoncer les conditions d'utilisation - Indiquer le mode d'entretien courant du matériel	Observation et étude du matériel
• Le matériel mécanique - Dépoussiérage . Aspirateur poussières . Aspirateur mixte . Aspiro-brosseur . Balayeuses mécaniques . Balayeuses aspirantes		- Citer la fonction de l'appareil - Localiser sur un schéma les différents organes . de commande . de réglage . de sécurité - Enoncer le mode d'utilisation en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie	Observation et étude du matériel

SAVOIRS ASSOCIES	TEMPS	CRITERES D'EVALUATION	PROPOSITIONS D'ACTIVITES
- Lavage . Monobrosse et accessoires . Aspirateur à eau . Autolaveuse . Appareil haute pression . Injecteur extracteur		- Indiquer le mode d'entretien courant d'une machine	

CHAMP PROFESSIONNEL 334

ACCUEIL – HOTELLERIE - TOURISME

SAVOIR FAIRE 334

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
S'INFORMER	I1 Rechercher l'information	- Rechercher et sélectionner les différents documents nécessaires au travail demandé.	Fiches techniques Classeurs Visites Stage Internet Catalogues	Choix pertinent des documents se rapportant au sujet traité
		- Sélectionner globalement l'information parmi les documents		Choix pertinent de l'information sélectionnée
	I2 Décoder l'information technique	- Lire et utiliser différents documents	. Plan . Organigramme . Documents techniques . Note de service . Protocole . Pictogramme . Consignes de sécurité . Planning	Lecture correcte du document Reformulation exacte du document, de l'information Restitution de l'information lors de la mise en situation
		- Repérer et identifier les produits et le matériel	Fiches techniques Etiquettes Matériel Appareils (équipement atelier)	Interprétation correcte des schémas, symboles, codes Désignation correcte des produits Désignation correcte du matériel

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
ORGANISER	01 Décomposer une tâche à effectuer	- Répertorier les différentes phases d'exécution de la tâche à effectuer	Protocoles	Enumération correcte des différentes phases de la tâche à effectuer Description correcte des différentes phases de la tâche à effectuer
	02 Dresser la liste du matériel, des produits, des denrées	- Citer les matériels, les denrées et les produits nécessaires pour l'exécution du travail demandé	. Fiche de produit . Equipements d'atelier . Protocole . Consignes de travail	- Enumération correcte du matériel - Choix du matériel adapté aux besoins - Enumération correcte des produits, des denrées - Choix des produits, des denrées adaptés aux besoins
	03 Etablir un plan de travail dans l'espace et dans le temps	- Organiser son poste de travail en fonction des tâches confiées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité	. Temps imparti . Planning . Atelier, poste de travail, matériel . Produit .Tenue professionnelle .Consignes	- Tenue professionnelle adaptée → voir C3 - Organisation correcte du poste de travail - Respect de la chronologie des tâches

CAPACITES	COMPETENCES	ETRE CAPABLE DE	RESSOURCES	INDICATEURS D 'EVALUATION
<u>REALISER</u>	R1 Mettre ou remettre en état le matériel, les locaux et le linge utilisés	- Entretenir le matériel - Entretenir les locaux avant ou après le service - Entretenir le linge	- Produits et matériel d'entretien des locaux et du linge - Fiches techniques des produits et des matériels - Protocole de nettoyage - Local et volumes de rangement - Linge - Grilles d'évaluation	- Choix correct des produits et du matériel - Dosage correct des produits - Mise en place et réglage corrects des matériels et accessoires - Message simple produit pour tout dysfonctionnement et signalement au professeur - Utilisation rationnelle des produits et du matériel - Remise en état et rangement des postes de travail et des locaux - Respect des conditions et durées de stockage - Prestation conforme au travail demandé - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et d'environnement
	R2 Appliquer des techniques	- Effectuer la mise en place du mobilier, du linge et du matériel en fonction de situations précises, en respectant la réglementation et en contribuant à l'esthétique du cadre	- Etat des réservations - Plan des locaux - Protocole de mise en place - Fiche de fonction par élève - Matériel, mobilier, linge - Plantes, fleurs - Matériel de décoration - Pliage fantaisie des serviettes - Grilles d'évaluation	- Préparation du matériel conforme à la prestation demandée - Mise en place correcte et harmonieuse du local, du linge et du matériel - Respect du confort et de l'esthétique - Respect des impératifs donnés
		- Réaliser différents services	- Préparations culinaires - Boissons - Matériel spécifique - Protocoles de service - Grilles d'évaluation	- Service des mets et des boissons correctement assuré selon les protocoles (à l'assiette, au buffet, au plateau, plat sur table) - Aspect visuel de propreté (absence de salissures, de coulures, de traces …)
		- Débarrasser pendant et à la fin du service	- Fiche de fonction par élève - Protocole de débarrassage - Matériel spécifique - Grilles d'évaluation	- Débarrassage selon la fiche de fonction et le protocole

COMMUNIQUER	C1 S'intégrer dans l'équipe de travail	- Se situer dans une équipe de travail - Faciliter le travail en équipe par son activité en faisant preuve de bonne volonté	- Tableau d'organisation - Groupe Classe - Lieux de stage + Jeux de rôles	- Fonction énoncée - Connaissance de la composition de l'équipe - Connaissance du rôle de chacun - Politesse et respect des autres - Qualité d'écoute et de compréhension - Prise d'initiatives
	C2 Utiliser le vocabulaire professionnel	- Présenter les prestations - S'exprimer correctement (message oral, écrit) - Utiliser les termes techniques	- Téléphone - Répondeur - Bloc-notes - Ordinateur - Situations réelles (stages) ou simulées (jeux de rôles	- Précision du vocabulaire utilisé (écrit ou oral)
	C3 Porter la tenue professionnelle	- Respecter les règles d'hygiène corporelle - Respecter les règles de tenue vestimentaire	- Tenue professionnelle - Vestiaires - Postes de lavage mains - Douches	- Tenue et attitude adaptées et correctes - Hygiène corporelle et vestimentaire correctes
	C4 Participer à l'accueil et au confort du client	- Se présenter * - Proposer aux clients les prestations de l'établissement - Installer le client - Rédiger et transmettre un bon de commande	- Situations réelles ou simulées * - Support de vente (cartes) - Carnet de bon de commandes	- Prise d'initiative + savoir vivre et attitude adaptée connaissance et présentation correcte des prestations + transmission correcte de la commande - Enoncer clairement son identité, sa fonction *

SAVOIRS ASSOCIES 334

Alimentation et hygiène 334

Savoirs associés	Temps	Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
1. Les aliments - Classification (groupes composition, origines)		Classer les aliments en groupes	
- Nature des constituants : (glucides, lipides, protides, Vitamines, Eléments Minéraux, eau)	4 H 5 H	Citer les principaux constituants	Réalisation de panneaux Expériences, lecture d'étiquettes
- Equivalences	1 H	Enoncer les équivalences	
2. Alimentation rationnelle - Equilibre alimentaire		Vérifier à partir des menus, l'équilibre alimentaire	Jeux de couleurs
3. Microbiologie - Diversité du monde microbien	1 H	Citer des exemples des différents types de bactéries Citer les conditions de vie et de multiplication	Information (photos – cassettes)
- Altérations des aliments	3 H	Indiquer dans une situation donnée, les causes d'altération des aliments et les expliquer	Expériences
- Conservation des aliments	2 H	Donner le principe et l'intérêt des techniques de conservation : froid, sel, sucre, stérilisation, lyophilisation	Utiliser un produit déshydraté
- Hygiène professionnelle	3 H	Justifier les règles concernant : - l'hygiène corporelle - l'hygiène vestimentaire - le comportement	Lavage des mains Entretien de la tenue

Technologie des produits 334

1. Les boissons	2 H	Les classer : . non alcoolisées . alcoolisées . chaudes . froides	Panneaux, tableaux Préparation de boissons
2. Les fromages	1 H	Classer les fromages par famille	
3. Les fruits	1 H	Citer les fruits fréquemment consommés	Préparation d'un jus de fruit

Technologie du matériel

Savoirs associés	Temps	Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
Selon l'équipement de l'atelier, les visites : Etudes fonctionnelles des appareils, outillages et équipements : . de remise et maintien en température . de conservation par le froid . de distribution . de lavage de la vaisselle . d'entretien des locaux . d'entretien du linge	de 30 min à 1 H par appareil	Citer la fonction globale de l'appareil utilisé Légender un schéma d'appareil ou d'outil Citer la fonction des différents organes Enoncer le mode et les conditions d'utilisation de l'appareil ou outil en respectant les règles de sécurité, d'économie et d'ergonomie dans une situation donnée	Utilisation de l'appareil

Sciences appliquées aux équipements et installation des locaux 334

Savoirs associés	Temps	Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
1. Alimentation en énergie . Sécurité	2 à 4 H	- Indiquer les règles de sécurité - Répertorier les dispositifs de sécurité dans les locaux (matériel, plan d'évacuation)	Différents exercices adaptés à l'utilisation Venue des pompiers Réalisation de panneaux
2. Les matériaux . Revêtement des surfaces (horizontales et verticales des locaux utilisés)	4 H	Citer les propriétés des matériaux utilisés pour justifier son entretien	Expériences sur revêtements
3. Les produits de nettoyage . Détergents . Désinfectants	3 H	Expliquer les modes d'action des différentes catégories de produits de nettoyage et d'entretien Indiquer les précautions d'emploi	Lecture d'étiquettes TP dosage

Connaissance des milieux 334

Savoirs associés	Temps	Indicateurs d'évaluation	Remarques Propositions d'activités
1. Les locaux, le mobilier, le matériel	2 H	- Identifier les différents circuits - Enumérer les différentes pièces de lingerie	Schémas des circuits
2. Le personnel **L'aménagement des horaires de travail**	1 H	Interpréter les différents tableaux de service affichés dans l'entreprise	
3. Communication professionnelle et commerciale			
. L'accueil . La prise de commande	2 H	Distinguer les différents moyens de prise de commande (bons, micro-informatique …)	Exercice, téléphone, jeux de rôles
- Les supports de vente . Carte des mets . Carte des boissons	2 H	Commenter une carte des mets Commenter une carte des boissons	Publicité

Ci-joint un exemple de grille d'évaluation pour le champ professionnel élaborée par Anne Marie OURLIAC et à adapter aux nouveaux documents.